PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG

ELEKTRISCHE WOK
WOK ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHER WOK

EW1-J

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.

1.	GARANTIE NL GARANTIE FR GARANTIE D	3 4 5
2.	RECYCLAGE INFORMATIE INFORMATION DE RECYCLAGE RECYCLING INFORMATIONEN	7 7 8
3.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN MESURES DE SECURITE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	9 15 21
4.	ONDERDELEN PIECES PRINCIPALES ZUBEHÖR	11 17 23
5.	GEBRUIK UTILISATION GEBRAUCH	11 17 23
6.	REINIGING ENTRETIEN REINIGUNG	11 17 24
7.	RECEPTEN RECETTES REZEPTE	12 18 24

1. GARANTIEBEPALING

Geachte Klant,
Circa 95 % van de klachten zijn helaas terug te voeren op bedieningsfouten en kunnen zonder problemen opgelost worden als u telefonisch, per e-mail of per fax contact opneemt met onze speciaal voor u opgerichte service.
Daarom verzoeken wij u eerst gebruik te maken van onze Hotline voordat u uw apparaat opstuurt of naar de winkel terugbrengt. Hier zullen wij u helpen - zonder dat u daarvoor uw huis hoeft te verlaten.

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :
Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Het opsturen van het toestel kan vanuit eender welk postkantoor in België.
Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd.
U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemmeling”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.
Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

VOOR HET GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG
Gelieve het defecte toestel niet terug te sturen, maar telefonisch contact op te nemen met onze dienst naverkoop op het nummer 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Cher Client,
environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet. En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur: Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :
Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Vous pouvez envoyer votre appareil de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

POUR LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Veuillez ne pas renvoyer votre appareil défectueux, mais contacter notre service après-vente au numéro suivant : 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.
Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS
Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Der Versand des Geräts ist möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichkode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

FÜR DAS GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG
Bitte senden Sie das kaputte Gerät nicht zurück, sondern nehmen Sie telefonisch unter folgender Nummer Kontakt mit uns auf : 0032/14 21 85 71.

ANTWOORDKAART/CARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM .....
NAME

ADRES
ADRESSE .....
ADRES

POSTCODE ..... PLAATS
CODE POSTAL ..... LOCALITE .....
POSTKODE WOHNORT

TEL : .....

E-MAIL : .....

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

OPGELET :
Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

2. INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

ATTTENTION :
Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

2. RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronishcen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen Über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie di Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

ACHTUNG :
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Om de veiligheid te garanderen moet u deze handleiding grondig doornemen.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensoriele of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis indien deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereiken van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.
- Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :
  - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
  - Boerderijen.
  - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met

een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige.

- Opgelet : Dit apparaat wordt heet tijdens het gebruik ervan. De nodige veiligheidsmaatregelen dienen dus genomen te worden om mogelijke ongevallen te voorkomen door de wanden van dit toestel aan te raken tijdens het gebruik. Raak geen hete onderdelen aan, gebruik daarvoor de voorziene handvatten en knoppen.
- Gebruik dit toestel enkel binnenshuis.
- Om elektrische schokken te vermijden, mag u het toestel niet in water of om het even welke andere vloeistof onderdompelen.
- Na het gebruik ervan en voor het reinigen dient u de stekker steeds uit het stopcontact te trekken.
- Laat het toestel steeds afkoelen alvorens het te reinigen of het weg te bergen.
- Gebruik bij de reiniging van uw toestel geen schurende middelen of agressieve producten.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om in de wok te
- roeren. Het best gebruikt u een houten lepel. Zo voorkomt u beschadigingen aan de antiaanbaklaag.
- Zorg steeds voor voldoende verluchting rond het apparaat als u het gebruikt. Zorg er ook voor dat het apparaat geen gordijnen, behangpapier of andere brandbare materialen kan raken tijdens het gebruik. Dit geldt ook voor het oppervlak waarop het toestel geplaatst wordt.

4. ONDERDELEN

1. Handvaten
2. Thermostaat met snoer
3. Stoomrekje
4. Deksel

5. GEBRUIK

- Voor het eerste gebruik is het aangeraden de wokpan en het deksel te reinigen in heet water en zeep.
- Zorg er voor dat het snoer of de elektrische contactpunten niet in contact komen met water.
- Steek de afneembare thermostaatstekker in het contact van de wokpan.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Draai de thermostaatknop op de thermostaatstekker in de gewenste stand.
- Als het indicatielicht uitdooft, dan is de wok opgewarmd en klaar voor gebruik.

Nota : Als u de wok voor de eerste keer gebruikt is het aan te raden de anti-kleeflaag aan de binnenkant van de wokpan in te wrijven met een beetje huishoudelijke keukenolie. Gebruik hiervoor keukenhandschoenen en keukenpapier en let op dat u zich niet verbrandt. Achteraf af en toe insmeren zal het oppervlak beschermen en een langere levensduur garanderen.

6. REINIGING

- Draai de thermostaatstekker volledig uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel afkoelen.
- Haal de verwijderbare thermostaatstekker uit de wokpan. Reinig deze met een vochtige doek. Zeker niet in water onderdompelen.
- De wokpan, de voet en het deksel kunnen met een vochtige doek gereinigd worden. Gebruik geen schurende afwasmiddelen.

OPGELET
- Dompel de netstekker en de thermostaatstekker niet onder in water of in om het even welke andere vloeistof.
- Opgelet als de wokpan gevuld is met olie of andere vloeibare voedingsmiddelen.

Verplaats het toestel niet als het in gebruik is en laat het steeds afkoelen alvorens olie of andere vloeistoffen weg te gieten.
- Bij het bakken en braden mag geen water in contact komen met hete olie. Dit zou kunnen spatten en schuimen.

7. RECEPTEN

De recepten die wij hieronder aangeven zijn maar ter informatie. De mogelijkheden met de wok zijn oneindig.
In de boekhandel kan u tal van kookboeken vinden met recepten voor de wok, maar om U alvast op weg te helpen, geven we hierbij reeds een aantal recepten om te starten. Smakelijk!

Tomatensoep met rundvlees en basilicum
Benodigdheden :
- 250g rundvlees
- 500g tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 1 prei
- 10 blaadjes basilicum
- 1 eetlepel olie
- een scheutje rijstwijn of sherry
- peper en zout

Werkwijze :
- Snij het vlees in kleine stukjes. Pel en ontpit de tomaten, hak de knoflookteentjes fijn, was de prei en snij hem in dikke ringen. Snij ook de basilicum in fijne reepjes.
- Laat de wok warm worden.
- Als de wok op temperatuur is, doe er dan de olie in en laat het vlees in de olie gedurende 1 minuut bakken. Voeg ook de tomaten en de knoflook er aan toe, zodat deze eventjes kunnen meebakken.
- Giet er 1 liter water bij en laat dit gedurende ± 15 minuten zachtjes koken.
- Voeg op het einde de preiringen toe en laat deze nog gedurende 1 minuut mee koken.
- Kruid tenslotte de soep met een scheut rijstwijn of sherry, de basilicum en peper en zout.

Tip : Liefhebbers van marinades kunnen uiteraard het vlees ook marineren alvorens te bakken.

Braadkipstukjes met groene peper

Benodigdheden :

- 1 braadkip in stukken gesneden
- 5 rode uien
- 5 tomaten
- 1 kleine courgette
- 1 eetlepel groene peperbessen
- bloem
- 4 dl groentebouillon
- 5 eetlepels olijfolie
- peper en zout

Werkwijze :

- Snij de courgette in slierten (met een aardappelmesje)
- Laat de fijngesnipperde uien gedurende 5 minuten stoven in de olie in de wok.
- Kruid de kip met peper en zout en bestuif deze met bloem.
- Haal de uien uit de wok en braad de kip snel.
- Voeg de uien weer toe, alsook de in stukjes gesneden tomaten en de courgetteslierten en laat dit eventjes bakken.
- Giet de groentebouillon erbij en laat dit gedurende ± 15 minuten zachtjes stoven met het deksel op de wok.
- Plet de groene peperbessen en laat ze gedurende de laatste 5 minuten mee stoven.

Kip met groenten (voor 2 personen)

Benodigdheden :

- 250g kipfilet (in blokjes gesneden)
- 1/2 fijngesneden ui
- 1/2 rode paprika in reepjes gesneden
- 150g broccoliroosjes
- 150g champignons in reepjes
- 1 eetlepel arachideolie
- rijstwijn of sherry
- eventueel een beetje knoflook

Werkwijze :

- Zet de wok aan op een hoge temperatuur en laat deze warm worden.
- Als de wok op temperatuur is mag de olie erin.
- Zodra de olie begint te dampen mag de kip erbij.
- Laat dit gedurende ± 5 minuten bakken en neem daarna de kippenblokjes uit de wok.
- Doe nu hetzelfde met de groenten en doe er een scheut rijstwijn of sherry bij.
- Laat op het einde de kip samen met de groenten nog eens doorbakken.

Gebakken savooikool met spek en room

Benodigdheden :

- 150g gerookt spek
- 1 ui
- 1 savooikool
- 2 eetlepels olie
- 1,5 dl kippenbouillon
- 2 dl room
- peper en zout
- 2 eetlepels sesamzaadjes

Werkwijze :

- Versnipper de ui, was de kool en snij ze in repen.
- Verhit de olie in de wok.
- Als de olie goed heet is, roerbak dan het spek in de wok.
- Voeg er ook de ui aan toe en roerbak tot deze begint te kleuren.
- Doe vervolgens de gesneden kool aan toe en roerbak dit geheel gedurende ± 5 minuten. Doe er op het einde ook de sesamzaadjes bij.
- Doe de kippenbouillon erbij, breng op smaak met het zout en de peper en laat het geheel stoven gedurende 5 minuten met het deksel erop.
- Voeg tenslotte de room toe en laat nog eventjes doorkoken.

Gestoomde kabeljauw (voor 2 personen)

Benodigdheden :

- 2 moten kabeljauw
- 1/2 gesnipperde ui
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel sesamolie
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 1 eetlepel arachideolie

Werkwijze :

- Plaats het stoomrekje in de wok en giet water in de wok tot net onder het stoomrekje.
- Leg de vis op het stoomrekje, doe het deksel op de wok en laat zachtjes stomen tot de vis gaar is (10 à 15 minuten)
- Haal de vis daarna uit de wok en giet het water weg.
- Doe de arachideolie in de wok en laat deze goed heet worden.
- Doe tenslotte de fijngehakte knoflook, de gesnipperde ui en de sojasaus bij de hete olie en laat dit nog eventjes verwarmen.
- Giet tenslotte deze saus met knoflook over de kabeljauw.

3. MESURES DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous garantir votre sécurité.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants a partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements

professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

- Attention: L'appareil chauffe lorsqu'il est en service. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, servez-vous des poignées et boutons prévus à cet effet.
- N'utilisez pas cet appareil à l'air libre.
- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Lors du nettoyage de l'appareil, évitez l'usage d'abrasifs ou de produits agressifs.
- Veillez toujours à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil en service. Veillez aussi à ce que l'appareil ne puisse rentrer en contact avec des rideaux, du papier peint ou d'autres matériaux inflammables lorsqu'il est en service. Il en va de même pour la surface sur laquelle repose l'appareil.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour remuer le contenu du wok. Utilisez une cuillère en bois afin d'éviter des endommagements à la couche anti-adhérente.

4. PIECES PRINCIPALES

1. Poignées
2. Thermostat avec cordon
3. Grille-vapeur
4. Couvercle

5. UTILISATION

- Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer le wok et le couvercle à l'eau chaude et au savon. Veillez à ce que ni le cordon ni les points de contact électriques ne soient mis en contact avec l'eau.
- Introduisez la fiche-thermostat amovible dans le contact du wok.
- Branchez l'appareil.
- Positionnez le bouton de la fiche-thermostat sur la position désirée.
- Lorsque le témoin s'éteint, le wok est chaud et prêt à l'emploi.

N.B. Lorsque vous utilisez le wok pour la première fois, il est recommandé d'enduire d'un peu d'huile alimentaire la couche anti-adhérente de la face interne du wok. Utilisez des gants de cuisine et du papier ménager et veillez à ne pas vous brûler. Une remise en condition ultérieure vous permettra de protéger la surface et d'accroître la durée de vie de votre appareil.

6. ENTRETIEN

- Éteignez complètement le wok au moyen de la fiche-thermostat et débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir.
- Retirez la fiche-thermostat amovible du wok et nettoyez-la au moyen d'un chiffon doux légèrement humide. Ne la plongez surtout pas dans l'eau.
- Le wok, le socle et le couvercle peuvent être nettoyés au moyen d'un chiffon humide. Évitez cependant les produits abrasifs.

ATTENTION

- Ne plongez pas la fiche du réseau ni la fiche-thermostat dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Faites attention lorsque le wok est rempli d'huile ou d'un autre liquide alimentaire. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en service et laissez-le

toujours refroidir avant de déverser l'huile ou d'autres liquides.
- Lors de la cuisson ou du rôtissage d'aliments, veillez à ne pas mettre de l'eau en contact avec l'huile. L'huile risquerait d'éclabousser et d'écumer.

7. RECETTES

Les recettes que vous trouverez ci-dessous, sont seulement pour info, parce que les possibilités du wok sont illimitées. Chez votre libraire, vous pouvez trouver de nombreux de livres de cuisine avec des recettes pour le wok, mais pour vous aider, on vous donner déjà quelques recettes pour pouvoir démarrer. Bon appétit!

Potage de tomates à la viande de boeuf et au basilic
Ingrédients :
- 250 g de viande de boeuf
- 500 g de tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 poireau
- 10 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 filet d'alcool de riz ou de sherry
- poivre et sel

Préparation :
- Coupez la viande en petits cubes. Pelez et épépinez les tomates, hachez les gousses d'ail, lavez le poireau et coupez le en grosses rondelles. Coupez le basilic en fines lanières.
- Chauffez le wok.
- Lorsque le wok est chaud, versez-y l'huile et faites cuire la viande pendant 1 minute.
- Ajoutez également les tomates et l'ail, afin qu'ils cuisent légèrement.
- Verser un litre d'eau dans le wok et laissez cuire doucement pendant environ 15 minutes.
- Ajoutez à la fin les rondelles de poireau et faites les cuire pendant 1 minute.
- Assaisonnez la soupe avec un filet d'alcool de riz ou de sherry, le basilic, du sel et du poivre.

Poulet au légumes (pour 2 personnes)
Ingrédients :
- 250 g de filet de poulet (en cubes)
- 1/2 oignon haché fin
- 1/2 poivron rouge coupé en lamelles
- 150 g de brocoli en bouquet
- 150 g de champignons en lamelles

- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 1 filet d'alcool de riz ou de sherry
- éventuellement un peu d'ail

Préparation :
- Allumez le wok et faites-le chauffer à haute température.
- Versez l'huile lorsque la température voulue est atteinte.
- Ajoutez -les cubes de poulet dès que l'huile fume.
- Faites cuire pendant 5 minutes puis retirez les morceaux de poulet.
- Répétez l'opération avec les légumes et ajoutez un filet d'alcool de riz ou de sherry.
- Ajoutez la viande aux légumes et laissez cuire un instant ensemble.

Conseil : Ceux qui aiment mariner le poulet avant de le cuire, peuvent le faire bien sûr.

Poulet au poivre vert

Ingrédients :
- 1 poulet découpé
- 5 oignons rouges
- 5 tomates
- 1 petite courgette
- 1 cuillère à soupe de poivre vert entier
- farine
- 4 dl de bouillon de légumes
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- poivre et sel

Préparation :
- Coupez la courgette en lanières (avec un couteau économique)
- Faites revenir les oignons dans l'huile pendant 5 minutes.
- Assaisonnez les morceaux de poulet avec le poivre et le sel et saupoudrez-les de farine.
- Retirez les oignons et braisez rapidement les morceaux de poulet.
- Remettez les oignons, ajoutez les tomates coupées en dés et les lanières de courgette et laissez cuire quelques instants.
- Ajoutez le bouillon de légumes et faites étuver à feu doux pendant une quinzaine de minutes en mettant le couvercle sur le wok.
- Concassez le poivre vert et ajoutez à la préparation.
- Faites encore étuver pendant 5 minutes.

Chou vert à la crème et aux lardons

Ingrédients :
- 150 g de lard fumé
- 1 oignon

- 1 chou vert
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1,5 dl de bouillon de poulet
- 2 dl de crème fraîche
- poivre et sel
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame

Préparation :
- Emincez l'oignon, lavez le chou et coupez -le en lanières
- Chauffez l'huile dans le wok
- Quand l'huile est brûlante, faites cuire le lard dans le wok en touillant.
- Ajoutez l'oignon et faites le cuire en touillant jusqu'à qu'il commence à brunir.
- Ajoutez le chou et faites cuire le tout pendant 5 minutes en touillant sans cesse. Ajoutez les graines de sésame à la fin.
- Ajoutez le bouillon, assaisonnez avec le poivre et le sel et laissez cuire le tout à couvert pendant 5
- minutes.
- Ajoutez enfin la crème et faites encore cuire quelques instants.

Cabillaud étuvé (pour 2 personnes) :
Ingrédients :
- 2 darnes de cabillaud
- 1/2 oignon émincé
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide

Préparation :
- Posez la grille-vapeur dans le wok et versez de l'eau à ras de la grille.
- Déposez le poisson sur la grille-vapeur, mettez le couvercle sur le wok et faites étuver jusqu'à ce que le poisson soit cuit (10 à 15 minutes).
- Retirez le poisson et jetez l'eau.
- Versez l'huile d'arachide dans le wok et faites la bien chauffer.
- Ajoutez l'ail, l'oignon et la sauce soja et faites chauffer quelques instants.
- Versez cette sauce sur le cabillaud.

3. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss diese Gebrauchsanleitung sorgfältig gelesen werden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, damit Sie sie später eventuell nochmals zu Rate ziehen können. Dieses Gerät wurde für Benutzung im Haushalt hergestellt und darf ausschließ entsprechend den nachstehend aufgeführten Anweisungen benutzt werden.

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, mentalen und motorischen Behinderungen benutzt werden, sofern diese unter Aufsicht stehen, oder ausreichende Anleitungen zum Gebrauch des Gerätes bekommen haben, so dass sie die Gefahren bei der Benutzung des Gerätes kennen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.
- Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
- Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werde.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in

einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:
- Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer

- Achtung: Dieses Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Die notwendigen Sicherheitsmaßnahmen müssen demnach getroffen werden, um mögliche Unfälle zu vermeiden, wenn die Außenseite des Gerätes während des Gebrauchs berührt wird. Berühren Sie keine heißen Teile und benutzen Sie immer die dafür vorgesehenen Handgriffe und Knöpfe.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich in der Wohnung.
- Um Stromschlag zu vermeiden, dürfen Sie das Gerät nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Nach dem Gebrauch des Gerätes und vor der Reinigung ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- Verwenden Sie bei der Reinigung Ihres Gerätes keine Scheuermittel oder sonstige aggressive Produkte.
- Benutzen Sie keine metalgegenstände um im wok zu rühren. Am besten benutzen Sie einen hölzernen Löffel, auf diese weise verhnidern Sie beschädigung

an die Antihaftbeschichteter Innenseite.

- Sorgen Sie immer für eine ausreichende Lüftung um das Gerät herum, wenn Sie es benutzen. Stellen Sie auch sicher, dass das Gerät während des Gebrauchs nicht mit Vorhängen, Tapete oder sonstigen brennbaren Materialien in Berührung kommen kann. Dies gilt ebenfalls für die Fläche, auf die das Gerät gestellt wird.

4. ZUBEHÖR

1. Handgriffe
2. Abnehmbare Thermostatstecker
3. Dampfgitter
4. Deckel

5. GEBRAUCH

- Vor der ersten Inbetriebnahme ist es ratsam, den Wok und Deckel in heißem Seifenwasser zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel oder die elektrischen Kontakte nicht mit Wasser in Berührung kommen können.
- Stecken Sie den abnehmbaren Thermostatstecker in die Steckdose des Woks.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Drehen Sie den Thermostatknopf auf dem Thermostatstecker in die gewünschte Position.
- Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist der Wok aufgeheizt und kann gebraucht werden.

N.B. Wenn Sie den Wok zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen, die Anti-Haftschicht auf der Innenseite des Woks mit etwas Speiseöl einzureiben. Benutzen Sie in diesem Fall Küchenhandschuhe und Küchenpapier und passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Die Antihaftbeschichtung hat nun einen Schutzfilm, der die Lebensdauer und die gute Antihaftwirkung unterstützt.

6. REINIGUNG

- Schalten Sie den Thermostatstecker vollständig aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen..
- Entfernen Sie den abnehmbaren Thermostatstecker aus dem Wok.
- Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch. Keinesfalls in Wasser tauchen.
- Der Wok, der Fuß und der Deckel können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie jedoch keine Scheuermittel.

ACHTUNG
- Tauchen Sie den Netz- und Thermostatstecker nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn der Wok mit Öl oder sonstigen flüssigen Nahrungsmitteln gefüllt ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, wenn es benutzt wird und lassen Sie es immer abkühlen, bevor das Öl oder die sonstigen Flüssigkeiten abgegossen werden.
- Beim Backen und Braten darf kein Wasser mit heißem Öl in Berührung kommen. Das kann zu spritzen oder aufschäumen führen.

7. REZEPTE

Die nachfolgenden Rezepte beinhalten nur eine Auswahl zur Information. Die Möglichkeiten mit dem Wok sind unendlich.
Im Buchhandel finden Sie zahlreiche Kochbücher mit Rezepten für den Wok, aber um Ihnen schon mal einige Anregungen zu vermitteln, geben wir nachstehend bereits einige Startrezepte.
Guten Appetit!

Tomatensuppe mit Rindfleisch und Basilikum
Zutaten :
- 250g Rindfleisch
- 500g Tomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Stange Lauch
- 10 Basilikumblättchen
- 1 Esslöffel Öl
- ein Schuss Reiswein of Sherry
- Pfeffer und Salz

Zubereitung :
- Das Fleisch würfeln. Die Tomaten häuten und entkernen; den Lauch waschen

und in dicke Ringe schneiden. Den Basilikum in feine Streifen schneiden.
- Den Wok erhitzen.
- Wenn der Wok die richtige Temperatur erreicht hat, geben Sie Öl hinein und braten das Fleisch 1 Minute. Danach die Tomaten und den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten lassen.
- 1 Liter Wasser in den Wok geben und alles ungefähr 15 Minuten bei milder Hitze kochen lassen.
- Zum Schluss den Lauch hinzufügen und noch 1 Minute mitkochen lassen.
- Die Suppe mit einem Schuss Reiswein oder Sherry, dem Basilikum und Pfeffer und Salz würzen.

Huhn mit Gemüse (für 2 Personen)

Zutaten :
- 250g Hühnerfilet (Würfel)
- 1/2 klein geschnittene Zwiebel
- 1/2 roter Paprika in Streifen
- 150g Brokkoliröschen
- 150g Champignons in Streifen
- 1 Esslöffel Erdnussöl
- Reiswein oder Sherry
- eventuell etwas Knoblauch

Zubereitung :
- Schalten Sie den Wok an und lassen Sie ihn bei hoher Temperatur heiß werden.
- Wenn der Wok die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie das Öl hineingeben.
- Wenn das Öl anfängt zu dampfen, geben Sie das Hühnerfleisch hinein.
- Ca. 5 Minuten braten lassen und danach das Hühnerfleisch aus dem Wok nehmen.
- Jetzt wiederholen Sie diesen Vorgang mit dem Gemüse und fügen einen Schuss Reiswein oder Sherry inzu.
- Zum Schluss das Hühnerfleisch zusammen mit dem Gemüse kurz durchbraten lassen.

Tipp : Wenn Sie Marinaden mögen, können Sie das Hühnerfleisch selbstverständlich vor dem Braten auch zuerst marinieren.

Brathähnchen mit grünem Pfeffer

Zutaten :
- 1 Brathähnchen (in Stücke geschnitten)
- 5 rote Zwiebeln
- 5 Tomaten
- 1 kleiner Zucchini
- 1 Esslöffel grüne Pfefferkörner

- Mehl
- 4 dl Gemüsebrühe
- 5 Esslöffel Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Zubereitung :
- Den Zucchini in Streifen schneiden (mit einem Sparschäler)
- Öl in den Wok geben und die klein geschnittenen Zwiebeln 5 Minuten dünsten lassen.
- Das Hühnerfleisch mit Pfeffer und Salz würzen und mit Mehl bestäuben.
- Die Zwiebeln aus dem Wok nehmen und das Hühnerfleisch schnell braten.
-
- Die gedünsteten Zwiebeln sowie die klein geschnittenen Tomaten und die Zucchinistreifen hinzufügen und kurz braten lassen.
- Die Gemüsebrühe angießen und alles ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel sanft kochen lassen.
- Den grünen Pfeffer zerdrücken und 5 Minuten vor Ende der Garzeit hinzufügen und mitkochen lassen.

Gebratener Wirsing mit Speck und Sahne

Zutaten :
- 150g Räucherspeck
- 1 Zwiebel
- 1 Wirsing
- 2 Esslöffel Öl
- 1,5 dl Hühnerbrühe
- 2 dl Sahne
- Pfeffer und Salz
- 2 Esslöffel Sesamsaat

Zubereitung :
- Die Zwiebel fein schneiden, den Wirsing waschen und in Streifen schneiden.
- Das Öl im Wok erhitzen.
- Wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, den Speck im Wok anbraten.
- Die fein geschnittene Zwiebel hinzufügen und ebenfalls andünsten, bis sie Farbe annimmt.
- Anschließend den in Streifen geschnittenen Wirsing hinzufügen und alles ca. 5 Minuten pfannenrühren. Anschließend den Sesam hinzufügen.
- Die Hühnerbrühe angießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles 5 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
- Zum Schluss die Sahne hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Gedünsteter Kabeljau (für 2 Personen)

Zutaten :

- 2 Scheiben Kabeljau
- 1/2 klein geschnittene Zwiebel
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Sesamöl
- 1 Zehe Knoblauch (gehackt)
- 1 Esslöffel Erdnussöl

Zubereitung :

- Stellen Sie das Dampfgitter in den Wok und geben Sie Wasser bis gerade unterhalb des Dampfgitters hinein.
- Legen Sie den Fisch auf das Dampfgitter, schließen Sie den Wok mit dem Deckel ab und lassen Sie den Fisch sanft dünsten, bis er gar ist (10 bis 15 Minuten).
- Nehmen Sie den Fisch anschließend aus dem Wok und gießen Sie das Wasser ab.
- Geben Sie Erdnussöl in den Wok und lassen Sie es richtig heiß werden.
- Geben Sie den gehackten Knoblauch, die geschnittene Zwiebel und die Sojasauce in das Öl und lassen Sie alles kurz dünsten.
- Geben Sie zum Schluss die Sauce mit Knoblauch über den Kabeljau.

WEBSHOP

Volgende onderdelen voor : EW1

kunnen makkelijk via onze webshop besteld worden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	AANTAL	EENHEIDS-PRIJS	TOTAAL
Deksel	EW1-lid		4.00 €	
Thermostaat met snoer	EW1-PC		5.50 €	
Stoomrekje	EW1-rack		3.00 €	
verzendkosten		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAAL	

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour : EW1

peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
Couvercle	EW1-lid		4.00 €	
Thermostat avec cordon	EW1-PC		5.50 €	
Grille-vapeur	EW1-rack		3.00 €	
Frais de transport		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAL	

WEBSHOP

Folgende Bestandteile für : EW1

können leicht über unseren Webshop bestellt werden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	ANZAHL	EINZEL-PREIS	GESAMT
Deckel	EW1-lid		4.00 €	
Thermostatstecker	EW1-PC		5.50 €	
Dampfgitter	EW1-rack		3.00 €	
Versandkosten		1	3.75 €	3.75 €
			GESAMT	

PRIMO

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

EW1-J